

## Alles Käse:

Tutto formaggio:

Italien gehört, neben Frankreich, Deutschland, den Niederlanden und der Schweiz, zu den klassischen Käsenationen mit einer beinahe unüberschaubaren Vielfalt an unterschiedlichen Käsesorten. Historisch betrachtet ist Italien sogar so etwas wie das Mutterland des Käses, denn wären die Römer nicht gewesen, wäre das Wissen um die Käseherstellung vermutlich in Europa nicht so verbreitet worden. Ganz besonders ins heutige Frankreich brachten die Römer ihre Kenntnisse rund um die Herstellung von verschiedenen Käsesorten, wovon die Franzosen – und natürlich der Rest der Welt – noch heute profitieren. Aber die Italiener haben ihr Wissen rund um den Käse nicht nur in andere Länder exportiert, sie haben auch selbst hunderte verschiedene schmackhafte Käse erfunden.

### Hier eine Liste der 10 besten Sorten, aber das ist eine Sache des Geschmacks:

Ecco un elenco delle 10 migliori varietà, ma è una questione di gusto:

### Hier nur eine ganz bescheidene Auswahl:

Ecco solo una selezione molto modesta

**Pecorino:** Es gibt eine Menge verschiedener Sorten, v. a, in der Toskana, in der Region Latium und auf Sizilien. Der Pecorino ist nicht nur ein einfacher Schafskäse sondern galt lange Zeit als das "Fleisch der Armen". Dennoch hat man in der Garfagnana (im Nordwesten der Toskana gelegen) keine Hemmungen ihn bei der ruzzola zu benutzen, Dabei handelt es sich um eine Art Boule – Spiel, doch anstelle von Kugeln wirft man mit dem Käse.



Kalabrien: Pecorino Crotonese D.O.P. A.P.O.C.C (Schaf und Ziege / Pecora e capra)



Latium, Sardinien, Toskana: Pecorino Romano DOP – PDO (Schaf – Pecora)



**Basilikata: Pecorino di Filiano DOP – PDO (Schaf – Pecora)**



**Sadinien: Pecino Sardo DOP – PDO (Schaf – Pecora)**

### **Mozzarella Di Bufola:**

Büffelmozzarella:

Er wird in der Regel in Form von 800 g Kugeln, als bocconcini zu 20 g oder als treccia, d. h. zum Zopf gebunden, angeboten. Wer ihn einmal probiert hat wird gut verstehen dass ihn Welten vom gummiartigen Mozzarella di vacca (aus Kuhmilch) trennen.



Kampanien: Mozzarella di Bufala Campana DOP – PDO (Wasserbüffel / Bufalo d'acqua)

### **Ricotta:**

Ein Frischkäse aus Schafs- oder Kuhmilch und Molke. Makellos weiß. Ricotta wird herzhaft oder süß gegessen. Er ist die Zutat vieler sehr unterschiedlicher Rezepte, so z. B. als Nudelfüllung wie auch in Desserts (z. B. Sfogliatella).



Ricotta: Ganz Italien (Schaf oder Kuh / Pecora o mucca)

**Caciotta:**

Noch ein Schafskäse. Man bekommt ihn mit Trüffel (al tartufo) oder Zwiebeln (alla cipolla) aromatisiert. Ein kleines Wunderwerk wenn man sich auf Michelangelo beruft. Es wird behauptet dass er neben Staffelei und Pinsel auch immer einen kleinen Vorrat an Caciotta dabei hatte. Genies haben auch Freude an guten Essen.



Ganz Italien: Caciotta (Schaf- und Kuh / Pecora e mucca)

**Fontina:**

Er wird aus roher Kuhmilch Aostataler Kühe hergestellt und reift drei Monate lang. In der Aostataler Küche ist er ein fester Bestandteil. Fontina ist Hauptbestandteil der fonduta (Fondue) und eine wichtige Zutat bei zahlreichen Gerichten wie Polenta und Gnocchi.



Aostatal: Fontina DOP – PDO (Kuh / mucca)

**Gorgonzola:**

Dieser Exportschlager wird in der Lombardei und im Piemont hergestellt. Eine Variante ist der Gorgonzola mascarponato, eine köstliche und cremige Mischung aus Gorgonzola und Mascarpone. Nicht unbedingt für Leute empfohlen die sich um ihre schlanke Linie Sorgen machen.



Lombardei / Piemont: Gorgonzola DOP – PDO (Kuh / mucca)

**Caciocavallo:**

Ein Käse des Mezzogiorno, der nach dem Filata – Verfahren hergestellt wird. Er hat die Form eines Flaschenkürbisses (oder von Pferdehoden, um bei der Tradition zu bleiben). Jung schätzt man ihn für Panini, im Salat oder für Gratins. Ausgereift wird er über Pasta gerieben.



Südtalien, Kalabrien Cacioavallo DOP – PDO (Kuh / mucca)

**Provolone:**

Ein Filatakäse aus Kuhmilch. Unter diesen Oberbegriff fallen lokale detailliertere Bezeichnungen, die sich auf die Formen und die Größe des Käses beziehen wie Provole, Pancette etc.



Provole del Monaco DOP – PDO (Kuh / mucca)



Provolone Valpadava DOP – PDO (Kuh / mucca)

**Burrata:**

Ein einzigartig cremiger Käse. Die Herstellung ist sehr einfach, denn es genügt eine Kugel Mozzarella mit Sahne zu mischen, das Ganze zu einem Säckchen formen und zu verschließen. Burrata wird insbesondere in Andria (Provinz Bari) hergestellt. Gekostet wird er nur mit etwas Olivenöl – fertig.



Apulien: Burrata di Andria g.g.A. (Kuh –Mucca)

**Casu Marzu:**

An der Herstellung des Casu Marzu (verdorbenen Käse) sind die Larven der Käsefliege beteiligt.

Als Maden fressen sie sich durch einen Laib Pecorino sardo und beim "Verstoffwechseln" entsteht der einzigartige Geschmack. Vorsicht beim Verzehr: Gelegentlich springen die Larven um den Käse.



Sardinien: Casu Marzu (Schaf – Pecora)

## Eine Warnung:

Der Herstellungsprozess ist von jenem des pecorino sardo abgeleitet, jedoch legen zusätzlich Käsefliegen der Art *Piophilidae casei* bei der Herstellung ihre Eier auf dem Käse ab. Die Maden dringen in den Käse ein und wandeln ihn durch Verdauung um, sodass er eine cremige Konsistenz und ein kräftiges Aroma bekommt und eine Flüssigkeit absondert, die *lacrima* („Träne“) genannt wird. Beim Verzehr befinden sich die lebenden Maden im Käse und werden mitgegessen. Da die Larven dieser Art teilweise gegenüber Magensäure **resistent** sind, gelangen sie in den Verdauungstrakt und **können dort eine Myiasis verursachen**.

Casu Marzu isst man pur, teils aber auch mit dem sardischen Brot Pane carasau.

Seit dem Jahr 2005 sind Produktion und Vertrieb nach dem EU-Lebensmittelrecht verboten. Es bestehen jedoch Bestrebungen, durch hygienische Maßnahmen sicherzustellen, dass die Fliegen nicht auch in Kontakt mit Kadavern kommen, bevor sie sich auf dem Käse niederlassen können.

Man sollte sich wundern was so alles gegessen wird. Für mich – nein danke!

## Viel Spaß mit dem Käse aus Italien.

Divertiti con il formaggio dall'Italia.

*Heinz - Uwe Teuscher 29.04.2022*